BIELMEIER®

BIELMEIER®
KOMFORT FÜR JEDE JAHRESZEIT

Bielmeier Hausgeräte GmbH
Gnaglbergstraße 6
D-94267 Prackenbach

Tel.: +49 (0) 9942 94 88 93-0
Fax: +49 (0) 9942 94 88 93-22
E-mail: info@bielmeier-hausgeraete.de
Internet: www.bielmeier-hausgeraete.com

BIELMEIER®
POHODLNĚ V KAŽDÉ ROČNÍ DOBĚ

Bielmeier Hausgeräte s.r.o.
Bořice 25
CZ-34401 Domažlice

Tel.: +420 - 379 768 010
Fax: +420 - 379 768 020
E-mail: bielmeierhausgeraete@iol.cz
Internet: www.bielmeier.cz

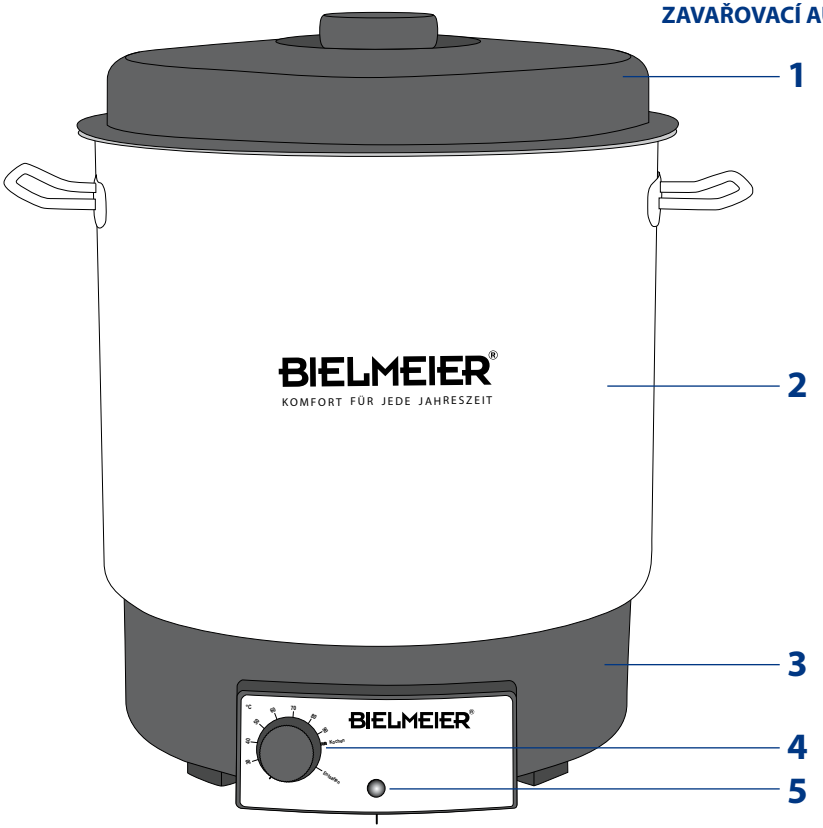
(D) Bedienungsanleitung Einkochautomat

(GB) Instruction Manual Auto-Preserving Cooker

(CZ) Návod k použití Zavařovací automat

(D) Bedienungsanleitung Einkochautomat **04 - 08**
(GB) Instruction manual Preserver Cooker **12 - 16**
(CZ) Návod k použití Zavařovací automat **20 - 24**

EINKOCHAUTOMAT,
AUTO-PRESERVING COOKER
ZAVAŘOVACÍ AUTOMAT



(D)
1 Deckel
2 Topf aus:
- Edelstahl
- Emaille
- Kunststoff

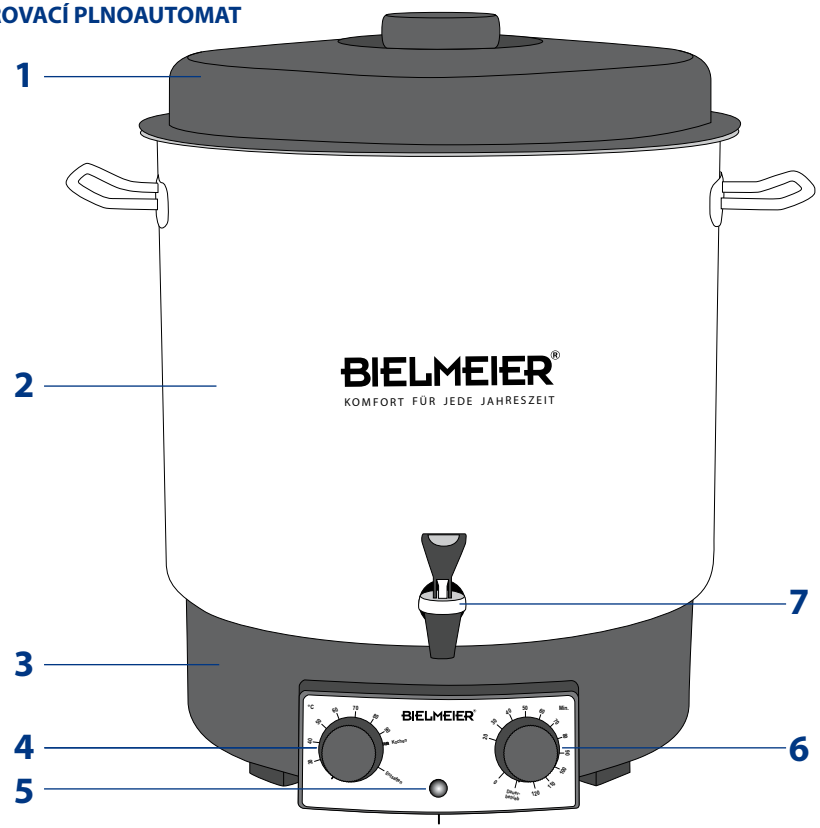
3 Unterteil mit Heizelement
4 Thermostatregler
5 Kontrollleuchte
6 Synchronzeitschaltuhr
7 Auslaufhahn

(GB)
1 Lid
2 Pot made of:
- Stainless steel
- Enamel
- Plastics

3 Bottom part with heater
4 Temperature control
5 Indicator lamp
6 Synchronized timer
7 Tap

(D) Bedienungsanleitung Entsafteraufsatz + Garantie **08 - 11**
(GB) Instruction manual Juice Extraction Top + Guarantee **16 - 19**
(CZ) Návod k použití Odšťavňovací nástavec + Záruční list **24 - 27**

EINKOCHVOLLAUTOMAT,
FULLY AUTO-PRESERVING COOKER
ZAVAŘOVACÍ PLNOAUTOMAT



(CZ)

1 Poklice
2 Hrnec vyroben z:
- Nerezu
- Smaltu
- Umělé hmoty
3 Dno nádoby s topným tělesem
4 Regulátor teploty
5 Světelná kontrolka
6 Synchronní časovač
7 Výpustný kohout

WEEE-Reg.-Nr.: DE30751975
Lizenz Nr.: 5452569

Für Einkochautomaten,
Einkochvollautomaten
und Glühweinautomaten

D
CE

Dieses Gerät entspricht den Richtlinien Nr. 89/336/EWG für elektromagnetische Verträglichkeit (EMV), sowie der Niederspannungsrichtlinie 73/23 EWG.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die Sicherheit von BIELMEIER-Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Sicherheitsgesetz. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen BIELMEIER Einkochautomaten haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten:

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
  - die Zuleitung beschädigt ist,
  - das Gerät sichtbare Schäden aufweist,
  - das Gerät einmal heruntergefallen sein sollte.
- Bei offensichtlichen Schäden an Gerät und Zuleitung, das Gerät von einem Fachmann oder dem BIELMEIER Kundendienst prüfen lassen.
- Das Gerät nur an Wechselstrom gemäß dem Geräte-Typschild anschließen (Schuko-Steckdose).
- Zuleitung vollständig abwickeln.
- Das Gerät auf eine stabile, ebene und freie Fläche stellen.
- Gerät und Zuleitung nie auf heiße Oberflächen stellen oder in der Nähe von offenen Gasflammen betreiben.
- Vor dem Einschalten Wasser einfüllen.
- Wasserbehälter nicht überfüllen, maximal bis 4 cm unterhalb des Behälterrandes. Bei Überfüllung kann heißes Wasser herausspritzen.
- Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung und Pflege,
  - nach dem Gebrauch.
- Gerät nie in Wasser tauchen, ebenso Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen.
- Kinder erkennen die Gefahr nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Elektrogerät hantieren lassen. In Gegenwart von Kindern besondere Sorgfalt walten lassen.
- Dieses Gerät ist nur für den hauswirtschaftlichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Bei Zweckentfremdung oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.

Allgemeines:

Das Gerät ist vielseitig verwendbar: zum Einkochen, Wärmen im Wasserbad, Zubereiten von heißen Getränken, Kochen*, Aufwärmen*, Blanchieren von Gemüse* usw.

Dicke, zum Anbrennen neigende Speisen müssen langsam und unter ständigem Rühren erwärmt werden. *

Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, verhindert ein zusätzlicher Trockengehschutz eine Überhitzung. Das Gerät dann gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, es besteht ansonsten Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann dadurch bei Emaille-Geräten die Oberfläche beschädigt werden. Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen, der sich aber nach kurzer Betriebsdauer verliert.

Aus hygienischen Gründen sollten Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit ca. 6 Liter Wasser – Thermostatregler **(4)** auf Entsaften stellen – einmal auskochen.

Fassungsvermögen:

Der BIELMEIER Einkochautomat fasst 29 Liter. Der Flüssigkeitsstand darf max. 4 cm unter den oberen Rand reichen.

* außer Geräte aus Kunststoff

Wichtige Hinweise zum Gebrauch des Gerätes:

- Vor dem ersten Gebrauch die Innenseite des Behälters sorgfältig reinigen.
- Vor dem Einschalten Wasser einfüllen.
- Wasserbehälter nicht überfüllen, maximal bis 4 cm unterhalb des Behälterrandes, bei Überfüllung kann heißes Wasser herausspritzen.
- **Vorsicht!** Durch austretenden Dampf besteht Verbrühungsgefahr!
- Vorsicht, das Gerät wird im Betrieb heiß, fassen Sie es deshalb nur an den isolierten Griffen an.
- Gerät nur in kaltem Zustand transportieren.

Bei dem Einkochautomaten in Edelstahl–Ausführung bitte folgendes beachten:

Die Edelstahlgriffe sind nur für den Transport des Einkochautomaten im kalten Zustand gedacht. Platzieren Sie Ihr Gerät da, wo Sie es auch verwenden wollen. Stellen Sie die Einkoch-Gläser ein und befüllen Sie das Gerät mit Wasser, wie in der Tabelle angegeben. Erst dann den Stecker in eine geerdete Steckdose einstecken.

Bei dem Einkochautomaten in Kunststoff–Ausführung bitte folgendes beachten:

Das Gerät ist ausschließlich zum Einkochen von Lebensmitteln, zum Entsaften und zur Zubereitung von heißen Getränken gedacht. **Es ist nicht dafür geeignet dickflüssige Lebensmittel direkt im Gerät zu erwärmen bzw. zu kochen**.

Im Gegensatz zu den Emaille- bzw.- Edelstahl-Geräten ist der Boden des Kessels nicht geschlossen, **die Heizspirale liegt offen**.

Vorsicht: Verbrennungsgefahr bei unsachgemäßer Handhabung!

Temperaturregelung / Thermostateinstellung (4):

Das Gerät ist mit einem Präzisions-Thermostat (Kapillarrohr-Regler) ausgerüstet. Der Thermostatregler **(4)** ist von ca. 30°C bis zum Kochpunkt stufenlos einstellbar. Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt. Ein zusätzliches Thermometer ist nicht erforderlich.

Für den Entsafterbetrieb besitzt der Thermostatregler **(4)** zusätzlich eine Markierung, die eine durchgehende Beheizung gewährleistet.

Am Ende der Betriebszeit und bei Betriebsunterbrechung den Thermostatregler **(4)** ganz nach links, entgegen dem Uhrzeigersinn, drehen und Stecker ziehen.

Hinweise für Kochbetrieb:

Die Kochtemperatur des Wassers ist vom Luftdruck bzw. von der örtlichen Höhenlage des Standortes abhängig.

Wird der Thermostatregler **(4)** am Gerät zu hoch eingestellt, heizt das Gerät ständig, d. h. es entsteht starke Dampfbildung, Wasserverlust im Gerät und außerdem wird Energie vergeudet.

Sie können die richtige Kochpunkteinstellung an Ihrem Gerät leicht herausfinden, wenn Sie wie folgt vorgehen:

1. Thermostatregler **(4)** im Uhrzeigersinn nach rechts bis zur Kochen-Markierung drehen.
2. Kochpunkt des Wassers abwarten.
3. Thermostatregler **(4)** langsam etwas nach links drehen bis der Thermostat ausschaltet. Das Siedegeräusch wird leiser und es bildet sich weniger Dampf. In dieser Thermostateinstellung wird die Heizung automatisch ein- und ausgeschaltet.

Bei der Version Einkochvollautomat mit Zeitschaltuhr:

Um den Einkochvorgang gemäß Kochbuch oder Tabelle zu begrenzen, haben wir in das Gerät eine elektrische Synchron-Zeitschaltuhr **(6)** eingebaut. Diese Zeitschaltuhr **(6)** hat 2 Betriebsarten:

1. Dauerbetriebsstufe (Drehknopf nach links entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht).
2. Automatikbereich, stufenlos einstellbare Zeit von 20-120 Minuten (Drehknopf nach rechts im Uhrzeigersinn gedreht).

In der Dauerbetriebsstufe schaltet die Zeitschaltuhr nicht automatisch ab. Diese Schaltstellung benötigen Sie zum Entsaften oder wenn Sie Speisen oder Getränke länger als 2 Stunden warm halten möchten. *

* außer Geräte aus Kunststoff

Beim vollautomatischen Einkochen stellen Sie den Thermostatregler **(4)** auf die entsprechende Temperatur gemäß Einkochtabelle.

Den Drehknopf der Zeitschaltuhr **(6)** stellen Sie auf die gewünschte Einkochzeit. Nun beginnt der automatische Einkochvorgang, die Kontrollleuchte **(5)** leuchtet.

Erst wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Zeitschaltuhr **(6)** automatisch in Betrieb gesetzt und läuft in der eingestellten Zeit zurück. Nach Ablauf der Einkochzeit erlischt die Kontrollleuchte **(5)**.

Entsaften:

Der BIELMEIER Einkochautomat eignet sich bei Verwendung des BIELMEIER Entsafteraufsatzes BHG 630.0 (nicht im Lieferumfang enthalten!!!) hervorragend zum Entsaften. Natürlich können Sie auch einen anderen handelsüblichen Entsafteraufsatz verwenden (wichtig: Durchmesser 35 cm):

- Der Einkochautomat ist dann mit **mindestens 6 Liter Wasser** zu füllen.
- Drehen Sie den Thermostatregler **(4)** ganz nach rechts bis zur Markierung „ Entsaften“, setzen Sie den Entsafteraufsatz, wie in nachstehender Skizze gezeigt (Abb. 3), auf den Kochautomaten und drehen Sie die Zeitschaltuhr **(6)** nach links auf „ Dauerbetrieb“.

Wichtig: achten Sie bei jedem neuen Entsaftungsvorgang darauf, dass Wasser nachgefüllt werden muss.

Reinigen:

Das Gerät nie ins Wasser tauchen. Bei gezogenem Stecker außen feucht abwischen, innen auswaschen. Etwa auftretende Kalkrückstände von Zeit zu Zeit mit Essigwasser oder handelsüblichem Entkalker beseitigen. Anschließend mit klarem Wasser auskochen.

Bei der Version **Einkochautomat mit Auslaufhahn (7)** können Sie zusätzlich dünne Flüssigkeiten durch den Auslaufhahn **(7)** entnehmen. Bei der Zubereitung dickflüssiger Speisen* empfehlen wir, um eine Verstopfung zu vermeiden, den Hahnanschluss im Innern des Gerätes, z. B. mit einem Stopfen, abzudichten. Von Zeit zu Zeit muss der Auslaufhahn **(7)** mit heißem Wasser, dem Spülmittel zugesetzt werden kann, gereinigt werden.

KURZANLEITUNG:

Einkochen:

- Kessel füllen **(2)**.
- Deckel aufsetzen **(1)**.
- Stecker in Schukosteckdose.
- Temperatur wählen **(4)**.
- Zeitknopf auf gewünschte Einkochzeit stellen **(6)**.
- Kontrolllampe **(5)** leuchtet, Gerät heizt. Der Einkochvorgang läuft automatisch ab. Am Ende der Garzeit schaltet das Gerät ab, die Kontrollleuchte **(5)** erlischt.
- Bei Betriebsende Thermostatregler **(4)** ganz nach links drehen und Stecker ziehen.

Entsaften:

- Mindestens **6 Liter Wasser** einfüllen.
- Passring und Entsafter gemäß Abbildung (Abb. 3) auf Gerät setzen.
- Entsaftungsgut in Fruchtkorb geben.
- Deckel aufsetzen **(1)**.
- Stecker in Schukosteckdose.
- Thermostatregler **(4)** auf Entsaften stellen.
- Zeitschaltuhr **(6)** auf Dauerbetrieb stellen, Kontrollleuchte **(5)** brennt, Gerät heizt.
- Vor jedem weiteren Entsaftungsvorgang Wasser einfüllen.
- Bei Betriebsende Thermostatregler **(4)** auf 0 stellen, Stecker ziehen.

Wissenswertes zum Einkochen:

Vorab sei gesagt: gegenüber Omas Einkochregeln hat sich nichts geändert! Einkochen bedeutet Sterilisieren des Einmachgutes ohne chemische Konservierungsstoffe. Die erzeugte gleichmäßige Hitze tötet die im Einmachgut vorhandenen

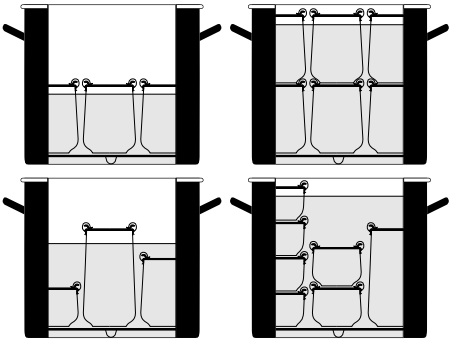
Keime; gleichzeitig wird durch den entstehenden Unterdruck das Einmachglas keimfrei und luftdicht verschlossen.

Nur ... der Einkoch-Topf ist nicht mehr derselbe wie zu Omas Zeiten! BIELMEIER Einkochautomaten bringen Ihnen viele Erleichterungen, die Oma auch gerne gehabt hätte!

Doch nun zum Einkochen selbst:

Vorbereitung und Sauberkeit sind aus Haltbarkeitsgründen oberstes Gebot. Obst und Gemüse sollten von guter Qualität, frisch und optimal gereift sein.

- Obst und Gemüse unzerkleinert gut waschen und abtropfen lassen.
- Grüne Bohnen und Erbsen sind haltbarer, wenn sie vorher blanchiert werden.
- Gläser, Dosen und Flaschen sorgfältig mit heißem Spülwasser reinigen, klar nachspülen und auf einem sauberen Tuch abtropfen lassen.
- Gefäße auf anhaftende Reste und Beschädigungen prüfen.
- Verschlüsse ebenfalls sorgfältig mit heißem Spülwasser reinigen und bis zum Gebrauch in klarem Wasser liegen lassen.
- Keine porösen, beschädigten und überdehnten Gummiringe und Gummikappen verwenden.
- Gefäße bis 2 cm unter den Rand füllen; bei breiartigem Einmachgut (Apfelmus etc.) 3-4 cm Rand lassen. Bitte Hinweise beim Gläserkauf beachten.
- Bei Wurst aller Art, das Gefäß nur ¾ füllen.
- Gefäße mit Schraub-, Spannverschlüssen oder Klammern fest verschließen.
- Flaschen sofort nach Beendigung der Sterilisierzeit verschließen.
- Gläser immer auf den Einlegerost stellen. Es können unterschiedlich hohe Gläser verwendet werden.
- Die Gläser sollen zu ⅔ bis ¾ im Wasser stehen; bei Doppelbelegung also die obere Lage.



(Abb. 1)

- Beim Einsetzen der Gläser soll die Wassertemperatur etwa gleich der Gläsertemperatur sein. Spart Energie und Zeit.
- Deckel auf das Gerät setzen.
- Einkochtemperatur und –zeit von Rezepten bzw. Einkochbuch entnehmen.
- Die Aufheizzeit zählt nicht zur Einkochzeit.
- Die Einkochzeit beginnt erst dann, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Nach Ablauf der Einkochzeit Gläser entnehmen. Klammern bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern belassen. Dosen sofort in kaltes Wasser legen.
- Eingemachtes bewahrt man am besten trocken, kühl und dunkel auf.
- Zweckmäßig ist die Beschriftung der Gläser, Dosen etc. (Datum und Inhalt).
- Wie und auf welche vielfältigen Arten Sie Obst, Gemüse, Fleisch etc. einkochen können, entnehmen Sie bitte Ihren Kochbüchern.

Einkochtabelle:

Obst	Temp.	Zeit.
Johannisbeeren	85°C	20 Min.
Apfelmus	90° C	30 Min.
Birnen	90° C	30 Min.
Erdbeeren	75° C	25 Min.
Heidelbeeren	85° C	25 Min.
Himbeeren	80° C	30 Min.
Kirschen	80° C	30 Min.
Mirabellen	90° C	30 Min.
Pfirsiche	90° C	30 Min.
Aprikosen	90° C	30 Min.
Rhabarber	kochen	30 Min.
Stachelbeeren	80° C	30 Min.
Zwetschgen	90° C	30 Min.
Gemüse	**Temp.**	**Zeit**
Blumenkohl	kochen	90 Min.
Bohnen	kochen	120 Min.
Dicke Bohnen	kochen	90 Min.
Erbsen	kochen	120 Min.
Essig-Gurken	90° C	30 Min.
Karotten	kochen	90 Min.
Möhren	kochen	90 Min.
Kohlrabi	kochen	90 Min.
Kürbis	90° C	30 Min.
Rosenkohl	kochen	120 Min.
Spargel	kochen	120 Min.
Wirsing	kochen	120 Min.
Tomaten	90° C	30 Min.
Fleisch	**Temp.**	**Zeit**
Bratenstück, vorgebraten	kochen	75 Min.
Gulasch, angebraten	kochen	75 Min.
Wild, Geflügel, angebraten	kochen	75 Min.
Schnitzel, Koteletts, angebraten	kochen	75 Min.
Wurstmasse	kochen	120 Min.

Beachten Sie bitte die Gebrauchanweisung:

Diese Angaben sind Richtwerte. Die Zeiten gelten erst ab dem Erreichen der jeweiligen Temperatur. Großmutters Rezepte behalten auch bei Einkochautomaten bzw. Einkochvollautomaten ihre Gültigkeit.

Temperatureinstellung:

Thermostatregler **(4)** nach rechts bis zum Anschlag, dann bis zur gewünschten Temperatur-Stufe zurückdrehen.

Der Umwelt zuliebe bitte beachten:

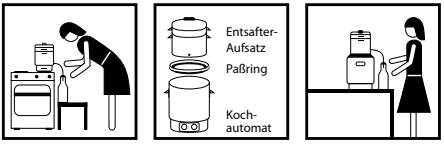
Verpackungsmaterial und ausgediente Geräte nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Den zuständigen Recyclinghof bzw. die nächste Sammelstelle bitte bei Ihrer Kommunalverwaltung erfragen.

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die BIELMEIER Kundendienstzentrale Ihres Landes.

Sonderzubehör zum Entsaften:

Mit einem BIELMEIER Entsafteraufsatz BHG 630.0 (Durchmesser 35 cm) können Sie Ihren Einkochautomaten jederzeit zu einem Saftgewinner ausbauen.



(Abb. 2)

BIELMEIER ENTSAFTERAUFSATZ BHG 630.0 (nicht im Lieferumfang enthalten!!!)

Wichtige Hinweise:

- Der BIELMEIER Entsafteraufsatz ist kein Einzelgerät und kann nur in Verbindung mit einem Einkochautomat bzw. Einkochvollautomat betrieben werden.
- Beachten Sie die entsprechenden Hinweise in der Gebrauchsanweisung Ihres BIELMEIER Einkochautomaten bzw. Einkochvollautomaten.
- Für den Betrieb des Entsafteraufsatzes eignen sich alle BIELMEIER Einkochautomaten, die mit einer Entsafterstufe ausgestattet sind.
- Bitte achten Sie während des gesamten Entsaftungsvorgangs darauf, dass immer genügend Wasser im Einkochautomat ist.

Vorbereiten der Früchte:

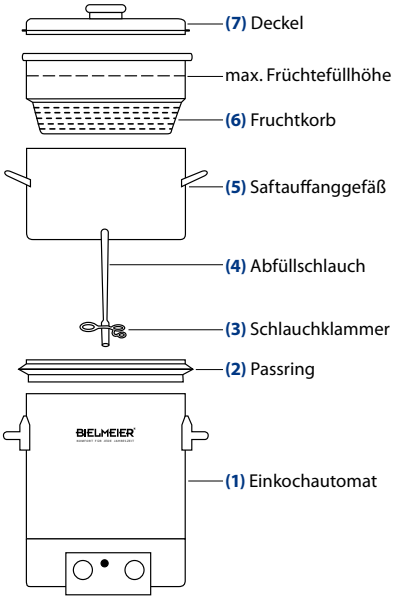
Je reifer das Obst, umso ergiebiger und aromatischer ist der Saft. Die Früchte werden schnell und gründlich gewaschen. Der je nach Rezept benötigte Zucker wird vor dem Entsaften zu den Früchten in den Fruchtkorb **(6)** gegeben.

Fruchtsäfte, die zu Gelee weiterverarbeitet werden sollen, ohne Zuckerzugabe entsaften. Hierzu eignen sich nur unreife Früchte, weil diese mehr Pektin (Gelierstoffe) enthalten. Fruchtsäfte, die bei Gebrauch verdünnt werden sollen, müssen eine größere Zuckerzugabe erhalten. Als Anhalt gilt folgende Regel:

- **auf 1 kg süße Früchte 100-150 g Zucker**
- **auf 1 kg saure Früchte 200-250 g Zucker**

Vorbereiten der Flaschen:

Die Flaschen werden gründlich gereinigt und in klarem, heißem Wasser nachgespült. Vor dem Einfüllen kann man sie in heißem Wasser oder im Backofen bei 75° C vorwärmen. Die benötigten Korken oder Gummikappen auskochen und in klarem Wasser bis zum Verschließen der Flaschen bereitlegen.



(Abb. 3)

Inbetriebnahme:

1. Füllen Sie für einen einmaligen Entsaftungsvorgang mindestens 6 Liter Wasser in Ihren BIELMEIER Einkochautomat **(1).**
2. Den Passring **(2)** so auf den BIELMEIER Einkochautomat auflegen, dass die Aussparung für den Abfüllschlauch **(4)** vorne auf der Oberseite ist.
3. Das Saftauffanggefäß **(5)** mit dem Abfüllschlauch **(4)** nach vorn, auf den Passring **(2)** setzen.
4. Den Fruchtkorb **(6)** in das Saftauffanggefäß **(5)** einsetzen, die zur Saftgewinnung vorbereiteten Lebensmittel einfüllen, dabei den Fruchtkorb **(6)** unabhängig vom Gewicht bis maximal zu ¾ füllen und den Deckel **(7)** schließen. Die Wände sowie der Boden des Fruchtkorbs **(6)** sind mit Löchern versehen, damit der Dampf ungehindert von allen Seiten eindringen kann.

   Der Saft von Obst, Gemüse oder Kräutern wird dadurch frei, dringt durch die Löcher des Fruchtkorbs **(6)**, sammelt sich im Saftauffanggefäß **(5)** und kann mittels des Abfüllschlauches **(4)** und Schlauchverschlusses **(3)** bequem in Flaschen abgefüllt werden.

Nach diesen Vorbereitungen brauchen Sie Ihren BIELMEIER Einkochautomat **(1)** nur noch auf die Dauerkochstufe „Entsaften" stellen und die Saftgewinnung kann beginnen.

Entsaftungsvorgang:

Zunächst muss das ganze System erhitzt werden.

Mit 6 Liter Kaltwasser beträgt die Aufheizzeit ca. 25 Minuten.

Anmerkung: Die Aufheizzeit ist beim 2. Ent saftungsvorgang oder wenn Heißwasser eingefüllt wird entsprechend kürzer.

Saftentnahme:

Der Saft muss sofort in die vorbereiteten Flaschen abgefüllt werden, denn nur, solange er eine Temperatur von 75° C hat, ist er keimfrei. Den Abfüllschlauch **(4)** in den Flaschenhals füh-

ren und die Schlauchklammer **(3)** öffnen, damit der Fruchtsaft in die Flasche gelangen kann. Die Schlauchklammer **(3)** wird solange geöffnet, bis die Flasche randvoll ist, wobei der sich bildende Schaum überlaufen kann. Sofort nach dem Abfüllen werden die Flaschen verschlossen und aufrechtstehend an einem zugfreien Ort abgekühlt. Danach werden sie beschriftet und in einem kühlen Raum stehend aufbewahrt.

Durchschnittliche Dampfzeit in Minuten:

Entsaftungsgut	Dampfzeit in Min.
Äpfel reif/unreif	90
Birnen	90
Brombeeren	45
Erdbeeren	45
Heidelbeeren	60
Himbeeren	45
Holunderbeeren	45
Johannisbeeren rot	60
Johannisbeeren schwarz	60
Pfirsiche	75
Pflaumen	75
Preiselbeeren	75
Quitten reif/unreif	90
Rhabarber	90
Süßkirschen	60
Sauerkirschen	60
Stachelbeeren reif/unreif	60
Weintrauben	60
Zwetschgen	75

Hinweis:

Der verwendete Werkstoff für den Fruchtkorb **(6)** besteht aus einem optimal geeigneten Kunststoff. Es handelt sich um ein vom Deutschen Bundesgesundheitsamt (BGA) als lebensmittelphysiologisch unbedenklich eingestuftes Material. Ebenso sind die verwendeten Farbpigmente im Kunststoff frei von Blei und Cadmium. Dies gilt ebenfalls für den Passring **(2)** und Deckel **(7)**.

Der Fruchtkorb **(6)** trägt das Werkstoff-Recycling-Zeichen und ist problemlos bei der Entsorgung.

Bedingt durch Farbstoffe und Fruchtsäuren des Entsaftungsgutes kann sich die Fruchtkorboberfläche farblich leicht verändern, dies ist kein Qualitätsmangel.

Die Fruchtkorb-Oberfläche ist glatt und deshalb leicht zu reinigen.

Vermeiden Sie unbedingt Scheuermittel, weil dadurch die Oberfläche rau und schmutzempfindlicher wird.

Der Umwelt zuliebe bitte beachten:

Verpackungsmaterial und ausgediente Geräte nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Den zuständigen Recyclinghof bzw. die nächste Sammelstelle bitte bei Ihrer Kommunalverwaltung erfragen.

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die BIELMEIER Kundendienstzentrale Ihres Landes.

GARANTIE

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der Bundesrepublik Deutschland, Österreich und der Schweiz folgende Bestimmungen:

1. Garantiedauer: 2 Jahre

2. Garantieleistungen:

a) Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.

b) Die Garantie wird nur bei Vorzeigen dieser Garantiekarte und der Verkaufsrechnung geleistet. Die Karte ist nur gültig, wenn sie am Verkaufstag vollständig ausgefüllt wurde.

c) Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Erstverbraucher.

d) Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.

e) Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers (gilt nicht für die ersten 6 Monate der Garantiezeit).

f) Sofern der Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.

3. Die Garantie gilt nicht:

- für Kratzer und Flecken am Gerät.
- für Beleuchtungs- und Kontrolllampen.
- für Motorbürsten.
- für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik und so weiter, es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden.
- für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht wurden.
- wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung, als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
- bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung.
- bei mangelnder Sorgfalt.
- bei ungenügender oder falscher Wartung.
- bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile.
- bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport.

4. Die Garantie erlischt:

- wenn das Gerät für andere als für Haushaltszwecke eingesetzt wird.
- wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.

Für dieses Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag der Übergabe und wird nur bei Vorlage der Garantiekarte und der Verkaufsrechnung gewährt. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

Modell:	Wichtig! Bitte notieren Sie hier den auf dem Typenschild am Gerät befindlichen FD-Code:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers ***Verkaufsdatum***

For Auto-Preserving Cooker,
Fully Auto-Preserving-Cooker
and Mulled Wine Cooker

GB
CE

This appliance conforms with the EEC directive 89/336/EEC for radio interference level and electro-magnetic compatibility (EMC) as well as the low voltage directive 73/23 EEC.

IMPORTANT INSTRUCTIONS:

We are very pleased that you chose this product and would like to thank you for your confidence. The safety of BIELMEIER electronic appliances corresponds to the accepted rules of technology and the safety laws. To make sure you will have lots of pleasure with your new BIELMEIER auto-preserving cooker please observe the following notes carefully.

- Please read the operating instructions carefully before using the appliance and keep them for further reference.
- The appliance may not be used when:
  - the power cord is damaged,
  - there is visible damage to the appliance,
  - if the appliance has been dropped.
- If there is obvious damage to the appliance and/or power cord, it should be checked by a specialist or the BIELMEIER customer service.
- Only connect the appliance to an AC power outlet in correspondence with the name plate (grounding outlet).
- Unwind the power cord completely.
- Place the appliance on a level, stable and unobstructed area.
- Never place the appliance or the power cord on a hot surface or near an open gas flame.
- Fill with water before use.
- Do not overfill water container, leave at least 4 cm space below the container rim. If overfilled, hot water can spurt out.
- Do not leave the cord dangling.
- The plug should be pulled out:
  - if damage occurs during use,
  - before every cleaning,
  - after each use.
- Never immerse the appliance into water, and protect the power cord from dampness.
- Children are unaware of the possible dangers of dealing with electric appliances. Therefore never let children handle the appliance unsupervised. Exercise extreme caution when in the presence of children.
- This appliance is designed for household use only and is not intended for commercial purposes.
- If used incorrectly or for purposes other than those for which the appliance is designed, no legal responsibility will be assumed for possible damages.

General:

The appliance can be used in many ways: for preserving, indirect warming in water, preparing of hot drinks, cooking*, warming*, blanching of vegetables* etc.

Thick liquids which tend to scorch need to be stirred vigorously and continuously. *

Should the appliance ever boil dry there is an added safety which guards against overheating. Let the appliance cool off well before filling it with water, otherwise there is a danger of scalding by sudden development of steam. The surface of the enameled appliances could also be damaged. At first use an odor can develop which will soon disappear, however.

For hygienic reasons, you should fill the appliance with 6 liters of water – temperature switch **(4)** should be set to "Entsaften" (juice making) – and bring it to boil.

Capacity:

The BIELMEIER auto-preserving cooker holds 29 liters. The level of liquid in the cooker must not be higher than 4 cm below the rim.

* beside appliances made of plastics

Important instructions for use of the appliance:

- Thoroughly clean the inside of the appliance before the first use.
- Fill with water before turning on the appliance.
- Do not overfill water container, leave at least 4 cm space below the container rim. If overfilled, hot water can spurt out.
- **Caution!** Danger of scalding from escaping steam!
- The appliance will become hot when in use so only grab it on its insulated handles.
- Only carry the appliance when it is cool.

Please note the following for the stainless steel version:

The stainless steel handles are only designed to act as transport handles when the unit is cold. Place the appliance in the position in which you wish to use it. Insert the jars and fill the unit with water as shown in the drawing (fig. 1). Then insert the plug into an earthened socket only.

Please note the following for the plastics version:

Please use the appliance just for preserving food, making juice and preparing hot drinks. **It is not suitable to heat or cook thick liquids directly in the appliance.**

Contrary to the enameled and stainless steel version this appliance has an open bottom, **the heating element is uncovered.**

Caution: improper use may cause burns!

Temperature control (4):

The appliance is equipped whit a precision–thermostat (capillary tubethermostat). The temperature control **(4)** is infinitely variable from approx. 30° C up to boiling. The temperature set will be controlled automatically. A separate thermometer is not necessary.

The desired temperature setting is not reached until the indicator lamp **(5)** goes out for the first time and the actual cooking time for preserving, which is given in cookbooks and indexes, doesn't start until that moment.

For juice-making the temperature control **(4)** has a special marking which renders possible a permanent heating.

When the cooking process has been completed or needs to be interrupted, turn the temperature control **(4)** all the way to the left counterclockwise and pull the plug.

Hints on cooking:

The boiling point of water varies according to the local altitude and atmospheric pressure.

If the temperature control **(4)** is set too high it results in continuous boiling and consequently strong development of steam, loss of water in the appliance plus wasting of energy.

To find the correct setting for boiling on your appliance, simply take the following steps:

1. Turn the temperature control **(4)** all the way to the right (clockwise) till „Kochen" (boiling).
2. Wait for the water to boil.
3. Turn temperature control **(4)** slowly towards the left till the thermostat switches off. This can be recognized by a lower boiling noise and a calming down of the steam. In this thermostat setting the heating element will be switched on and off automatically.

For the version auto-preserving cooker with timer:

To regulate the preserving time automatically the preserver is equipped with a synchronized timer **(6)**. The timer **(6)** has two settings:

1. Permanent operation ("Dauerbetrieb") on the far left.
2. Automatic operation, infinitely setting of the time up to 120 minutes (dial to the right).

In the position "Dauerbetrieb" (permanent operation) the timer does not stop automatically. This setting is used for juice-making or for keeping warm food or drinks for more than two hours.*

* beside appliances made of plastics

For fully automatic preserving please dial position of the temperature control **(4)** as shown in the preserving index.

The knob of the timer **(6)** has to be set on the desired preserving time. Now the automatic preserving starts, the indicator lamp **(5)** is on.

Not before the preset temperature is reached the synchronized timer **(6)** will start and count down in the preset time. At the end of the preserving time the indicator lamp **(5)** goes out.

Juice making operation:

Your BIELMEIER auto-preserving cooker is excellenty qualified for juice making operation by using the BIELMEIER juice extraction top (not included). Of course you can use each other standard juice extraction top (important: diameter 35 cm.)

- Fill the cooker with at least **6 liters of water**.
- Turn the temperature control **(4)** completely to the right to the position "Entsaften" (juice-making operation), place the juice extraction top on the auto-preserving cooker. as shown in the accompanying drawing (fig. 3) and turn the timer **(6)** to left to the position "Dauerbetrieb" (permanent operation).

Important: with each new juice-making operation water must be added.

Cleaning:

Never immerse the appliance in water. While the plug is pulled the cooker can be wiped off on the outside with a damp cloth, the inside can be washed out.

Hard water deposits can be removed by a brief boiling with vinegar in water. Boil out with clear water.

Auto-preserving cooker version with tap (7) gives an additional possibility to pour out thin liquids through the tap **(7)**. To prevent blocking during preparation of thick liquids* we recommend to plug up the tap **(7)** from the inside e.g. with a bung. From time to time the tap **(7)** should be cleaned with hot water, which can be mixed with rinsing water.

BRIEF INSTRUCTION:

Preserving:

- Place grating insert.
- Fill cooker **(2)**.
- Place lid **(1)**.
- Plug into safety socket.
- Set temperature control (°C) **(4)**.
- Set timer on desired time **(6)**.
- Indicator lamp **(5)** is on, heating-up process. Preserving process goes fully automatically. At the end the appliance switches off automatically, the indicator lamp **(5)** goes out.
- When finished turn the temperature control **(4)** completely to the left and pull the mains plug.

Juice making operation:

- Fill in at least **6 liters** of water.
- Place fitting ring and juice extraction top on the appliance as shown in the accompanying drawing (fig.3).
- Place fruits in the fruit container.
- Place lid **(1)**.
- Plug into safety socket.
- Set temperature control **(4)** on "Entsaften" (juice making operation).
- Set timer **(6)** on "Dauerbetrieb" (permanent operation), indicator lamp **(5)** is on, heating process is on.
- Before each juice-making operation add water.
- At the end, set temperature control **(4)** on 0, pull plug.

Interesting points:

First of all: grandma's rules for preserving have not been changed. Preserving means sterilization without chemical preserving agents. The even heat produced kills the germs in the items to be

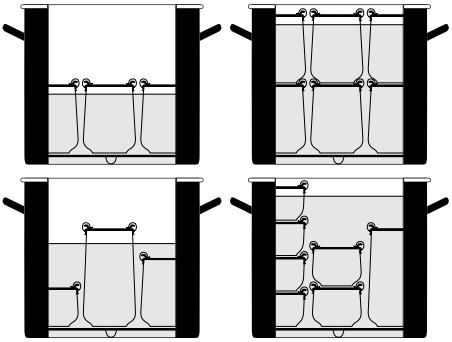
preserved; at the same time the resulting vacuum seals the jar hermetically and germfree.

Only . . . the preserving cooker has come a long way since grandma's time! BIELMEIER Auto-Preserving Cookers save in so many ways, grandma would have been glad to have one!

Instruction for preserving:

Cleanliness in preparing is imperative for the keeping of the preserves. Fruit and vegetables should be of good quality, fresh and ripe.

- Wash fruit and vegetables thoroughly and let dry before chopping.
- Green beans and peas keep longer if you blanch them briefly first.
- Jars, cans, bottles and their lids should be washed carefully in hot dishwater then rinsed with clear water and placed on a clean cloth till the water has run off.
- Check items for stubborn residues and damages.
- Wash the seals also carefully in hot dishwater and leave them in clear water till they are needed.
- Do not use porous, damaged or overstretched rubber rings or caps.
- Fill the containers up to 2 cm below the rim; when preserving pulpy items (apple sauce etc.) leave 3 to 4 cm under the rim. Please read instructions when buying jars
- When making sausage fill containers only ³/₄.
- Close containers tightly with screw-seals or clamps.
- Close bottles immediately upon completing the sterilization process.
- Always place glasses on the insertable grill. Different size glasses may be used.
- The glasses should be ²/₃ to ³/₄ submerged; if you use the upper level as well this applies to the upper level.



(fig. 1)

- When placing the glass jars in the cooker, the water temperature should be approximately that of the jars. Saves both time and energy.
- Place lid on the appliance.
- Cooking temperatures and times you will find in recipes and preserving books.
- The time needed to heat up is not included in the cooking time.
- Cooking time begins when the desired temperature has been reached. Now the timer starts to count down.
- After the cooking time is over, take out the jars. Clamps and other lid fasteners should be left on the jars until these have cooled down completely. Cans should be put into cold water immediately.
- Preserves are best kept in a dry, cool and dark place.
- Labeling of the glass-jars, cans etc. is advisable (date and content).
- For the various ways in which you can preserve fruit, vegetables, meat etc. please consult your cookbook.

Preserving index:

Fruit	Temp.	Time
currants	85°C	20 Min.
apple sauce	90° C	30 Min.
pears	90° C	30 Min.
strawberries	75° C	25 Min.
blueberries	85° C	25 Min.
raspberries	80° C	30 Min.
cherries	80° C	30 Min.
mirabelles	90° C	30 Min.
peaches	90° C	30 Min.
apricots	90° C	30 Min.
rhubarb	kochen	30 Min.
gooseberries	80° C	30 Min.
plums	90° C	30 Min.
Vegetables	**Temp.**	**Time**
cauliflower	boil	90 Min.
beans	boil	120 Min.
fava beans	boil	90 Min.
peas	boil	120 Min.
pickles	90° C	30 Min.
carrots	boil	90 Min.
cabbage turnips	boil	90 Min.
pumpkin	90° C	30 Min.
Brussel sprouts	boil	120 Min.
asparagus	boil	120 Min.
savoy	boil	120 Min.
tomatoes	90° C	30 Min.
Meat	**Temp.**	**Time**
pre-cooked roast	boil	75 Min.
sautéd goulash	boil	75 Min.
game, fowl sautéd	boil	75 Min.
cutlets, chops sautéd	boil	75 Min.
sausage	boil	120 Min.

Please note the manual:

These details are guideline values. Cooking time begins only after the heating-up process is completed. Grandma's recipes are valid for auto-preserving cooker, too.

Temperature setting:

Turn the temperature control **(4)** as far as it will go to the right, than turn it back to the desired temperature.

Please help preserve our enviroment:

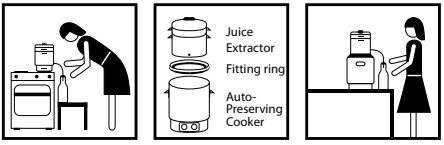
Do not simply throw away packaging material and appliances no longer used. They can be recycled.

Please inquire the responsible, or rather, the nearest recycling center at the city administration.

For guarantee claims please contact your dealer or the BIELMEIER customer service center of your country.

Special attachment for juice making:

With the BIELMEIER juice extraction top (diameter 35 cm.) you can convert your auto-preserving cooker into a juice-maker at any time.



(fig. 2)

BIELMEIER JUICE EXTRACTION TOP BHG 630.0 (not included!!!)

Important instruction:

- The BIELMEIER juice extraction top is no separate appliance and can only be operated in combination with a BIELMEIER auto-preserving cooker.
- Please pay attention to respective instructions in the operation manual of your BIELMEIER auto-preserving cooker.
- You can use the juice extraction top with all BIELMEIER auto-preserving cookers which have a juice-making setting.
- Throughout the extraction process make sure that there is always enough water in the auto-preserving cooker.

Preparing fruits:

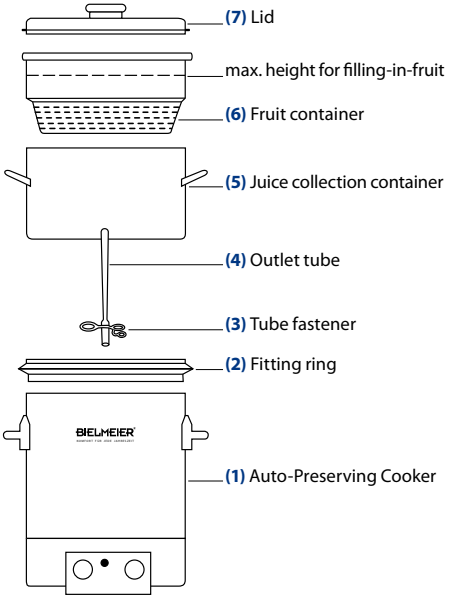
The riper the fruits are, the more juice you will obtain and the more aromatic it will be. Fruits are to be washed quickly and thoroughly. The amount of sugar needed depending on the recipe is added to the fruits into the fruit container **(6)** before making juice.

Fruit juices which are processed to jelly should be extracted without adding any sugar. For this, only unripe fruit is adequate since it contains more pectin (gelatine). Fruit juices which are to be deluted must receive a larger quantity of sugar. The following guide is an indication:

- **add 100-150 g of sugar to 1 kg of sweet fruits**
- **add 200-250 g of sugar to 1 kg of sour fruits**

Preparing the bottles:

The bottles are cleaned thoroughly and rinsed in hot and clear water. You can preheat them in hot water or in the oven at 75°C prior to filling. Boil the corks and rubber caps needed and put them into clear water until capping the bottles.



(fig. 3)

Operation:

1. For on juice-making operation fill at least 6 liters of water into your BIELMEIER auto-preserving cooker **(1).**
2. Place fitting ring **(2)** in such a way on your BIELMEIER cooker that the gap for the outlet tube **(4)** is up at the front side.
3. Place the juice collection container **(5)** on the fitting ring **(2)** with the outlet tube **(4)** pointing to the front.
4. Insert the fruit container **(6)** in in the juice collection container **(5)** and fill in the food prepared for juice making. Fill the fruit basket **(6)** no more than ¾, indipendent of the weight, and close the lid **(7)**. Both walls and bottom of the fruit container **(6)** have holes so that steam can flow unhindered from all sides.

   This releases the juice of fruits, vegetables or herbs, so that it runs through the holes of the fruit container **(6)**, collects in the juice collection container **(5)** and can easily be filled into bottles through the outlet tube **(4)** and the tube fastener **(3)**.

After these preparations you just need to position your BIELMEIER auto-preserving cooker **(1)** on continious setting "Entsaften" (juice extraction) and you can start making your own juice right away.

Juice making operation:

At first the entire system needs to be pre-heated.

With a content of 6 liters of cold water it will take about 25 minutes for the appliance to heat up.

Note: The preheating time is accordingly shorter for the second extraction process or in case when hot water has been poured.

Filling the juice:

The juice has to be filled into the prepared bottles immediately as it will be germfree only when above a temperature of 75°C. Lead the outlet tube **(4)** into the neck of the bottle and open the

tube fastener **(3)** so that the fruit juice can run into the bottle. The tube fastener **(3)** is kept open until the bottle is full to the brim, the developing froth can spill over. The bottles are closed immediately upon filling and should cool in upright position at a non-draughty place. Following that they are labeled and stored in upright position in a cool room.

Average Cooking Times:

Food for juice making	cooking time / min.
apples ripe/unripe	90
pears ripe/unripe	90
blackberries	45
strawberries	45
blueberries	60
raspberries	45
elderberries	45
redcurrants	60
blackcurrants	60
peaches	75
plums	75
cranberries	75
quinces ripe/unripe	90
rhubarb	90
sweet cherries	60
sour cherries	60
gooseberries ripe/unripe	60
grapes	60
damson	75

Further Instructions:

The material used for the fruit container **(6)** is composed of an excellently qualified synthetic. It is a material which was assessed as completely harmless for food by the Federal German Public Health Department (Deutsches Bundesgesundheitsamt BGA). The colorings used in the synthetic are also free from lead and cadmium. This also applies to the fitting ring **(2)** and the lid **(7)**.

The fruit container **(6)** has the recycling mark for materials and is non-problematic in disposal.

Due to the food's color agents and the fruit acids the surface of the fruit container may get slightly different tone, but this is no quality flaw.

The surface of the fruit container is smooth and can therfore be cleaned without any problems.

Do absolutely avoid scouring agents as they will make the surface rough and prone to getting dirty.

Please help preserve our enviroment:

Do not simply throw away packaging material and appliances no longer used. They can be recycled.

Please inquire the responsible, or rather, the nearest recycling center at the city administration.

For guarantee claims please contact your dealer or the BIELMEIER customer service center of your country.

GUARANTEE

For the warranty, which begins as of the date of sale of the product, the following conditions shall apply in Great Britain:

1. Warranty period: 2 years

2. Conditions of warranty:

a) Parts, which exhibit defects in material and/or workmanship after our inspection, will either be repaired or replaced according to our decision.

b) Warranty is only provided on presentation of this warranty card and purchase receipt. This warranty is only valid if it is filled out on date of sale and in a complete and appropriate manner.

c) This warranty is only valid for the first owner of the device.

d) No change or repair of parts performed within the warranty period shall provide grounds for any extension of the original warranty period.

e) Any transportation costs shall be borne by the purchaser (this shall not apply during the first 6 months of the warranty).

f) If the damage or defect cannot be eliminated or if we refuse to repair the defect or in the event of a delay in our repairing of the device, then within the first 6 months after purchase/delivery of the device, and according to the wish of the end user, the device will be replaced free of charge or its value will be reimbursed or the device will be taken back with a refund of the original purchase price which shall not exceed the usual market price.

3. The warranty shall not apply to:

- spots and scratches on the device.
- control lamps and lights.
- motor brushes.
- easily breakable parts (e. g. bakelite, plastic, glass), even in case of defects in material recognized by us.
- damage due to improper installation or improper fixing.
- damage caused by an unsuitable voltage supply or an unsuitable electricity network.
- improper or inappropriate use of the equipment.
- unsatisfactory care.
- damage caused by incompetent or insufficient maintenance.
- damage caused by dropping the equipment or part thereof.
- improper transportation or inappropriate packaging during the transportation.

4. The warranty shall be deemed void:

- in case of use or application of the device other than its intended use for household purposes.
- in case of any servicing or repairing of the device performed by third parties that have not been authorized for such purpose by our company.

A 2-years warranty is provided for damage caused by defects in material or workmanship. The warranty period shall begin on the hand-over day and warranty is only granted on presentation of the warranty card and the purchase receipt. No further claims shall be granted.

Model:	Important! Please write down the FD-code located on the rating plate here:

Stamp and signature of salesperson

Date of sale

Pro zavařovací hrnce automatické,
zavařovací hrnce plnoautomatické
a výčepní automaty

CZ
CE

Tento spotřebič odpovídá směrnici EG89/336/EWG o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici 73/23 EWG pro nízkonapěťové systémy.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

Velmi nás těší, že jste se rozhodli právě pro tento produkt a děkujeme Vám tak za Vaši důvěru. Bezpečnost elektrospotřebičů BIELMEIER odpovídá obecně platným technickým předpisům a zákonům o bezpečnosti. Přesto bychom chtěli Vás i ostatní uživatele upozornit na následující skutečnosti.

- Před uvedením spotřebiče do provozu si přečtěte pečlivě návod k obsluze a uschovejte si ho.
- Spotřebič nesmí být uveden do provozu, jestliže:

  -je poškozen přívodní kabel

  - spotřebič vykazuje viditelná poškození

  - spotřebič jednou upadl na zem
- Při zjevném poškození spotřebiče nebo přívodního kabelu nechte spotřebič přezkoušet u odborníka nebo na servisním středisku firmy BIELMEIER.
- Spotřebič připojte jen ke zdroji střídavého napětí, které odopovídá označení na typovém štítku spotřebiče.
- Přívodní kabel plně odmotejte.
- Spotřebič umístěte na rovnou, volnou a stabilní podložku.
- Spotřebič neodkládejte ani nenechávejte v provozu na horkém povrchu nebo v blízkosti otevřeného plynového hořáku.
- Před zapnutím naplňte spotřebič vodou.
- Nádobu na vodu nepřeplňujte, naplňte ji max. 4 cm pod její okraj. Při přeplnění může vystřikovat horká voda ven.
- Přívodní kabel nenechávejte nikdy volně viset.
- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky:
  - při poruchách během provozu,
  - před každým čištěním a údržbou
  - po použití.
- Elektrickou část spotřebiče s přívodním kabelem neponořujte nikdy do vody. Spotřebič provozujte jen v suchých místnostech.
- Děti neznají nebezpečí, která můžou vzniknout při zacházení s elektrickými spotřebiči, proto je nikdy nenechávejte manipulovat se spotřebičem bez dozoru.
- Tento spotřebič je určen jen pro použití v domácnosti, nikoliv pro komerční účely.
- Za eventuální škody vzniklé používáním spotřebiče k jiným než uvedeným účelům nebo nedodržením návodu k obsluze, nepřebíráme odpovědnost.

Všeobecné informace:

Spotřebič je mnohostranně použitelný: k zavařování, k ohřevu ve vodní lázni, k přípravě horkých nápojů, vaření*, ohřívání*, k blanšírování zeleniny* atd.

Hustá jídla, která se mohou připálit, musíte ohřívat pomalu za stálého míchání. *

Pokud by se měla voda v hrnci vyvařt, zabudovaná pojistka proti chodu nasucho zabrání přehřátí přístroje. Dřív než spotřebič znovu naplníte vodou, nechte jej řádně vychladit, jinak může dojít k nebezpečí opaření vznikem horké páry. Kromě toho může dojít k poškození smaltového povrchu. Při prvním použití může vzniknout mírný zápach, který po krátké chvíli zmizí.

Z hygienických důvodů byste měli spotřebič před prvním použitím naplnit asi 6 litry vody - termostat nastavit **(4)** na odšťavňování - a vodu jednou dostatečně povařit.

Obsah:

Zavařovací automat BIELMEIER má objem 29 l. Tekutina smí dosahovat max. 4 cm pod horní okraj nádoby.

* kromě spotřebičů z umělé hmoty

Důležitá upozornění k používání spotřebiče:

- Před prvním použitím umyjte důkladně vnitřní stěny nádoby.
- Před zapnutím přístroje naplňte nádobu vodou.
- Nádobu nepřeplňujte, dodržujte doporučenou hranici max. 4 cm pod horní okraj, jinak může horká voda vystřikovat ven.
- **Pozor!** Vzniklou párou může dojít k nebezpečí opaření!
- Pozor! Spotřebič je za provozu horký, dotýkejte se pouze izolovaných úchytů!
- Spotřebič přenášejte pouze řádně vychladlý.

U zavařovacích hrnců z nerezové oceli dbejte následujících pokynů:

Nerezových úchytů je možné se dotýkat pouze v případě, že je zavařovací hrnec vychladlý. Umístěte Váš přístroj proto tam, kde jej chcete také použít. Dovnitř vložte zavařovací sklenice (obr. 1) a zalijte hrnec vodou. Tepřive pak zapojte síťový kabel do zásuvky.

U zavařovacích hrnců z umělé hmoty dbejte následujících pokynů:

Přístroj je určený výlučně k zavařování potravin, k odšťavňování a k ohřevu nápojů. **Tento přístroj není vhodný k ohřívání a vaření hustých omáček nebo jiných pokrmů husté konzistence.**

Oproti přístrojům vyrobených ze smaltu a nerezové oceli není dno nádoby uzavřené, a tak **není topná spirála krytá.**

Pozor: nebezpečí popálení při nesprávné manipulaci!

Regulace / nastavení teploty (4):

Spotřebič je vybaven přesným termostatem (kapilárový typ). Termostat **(4)** můžete plynule nastavit od cca. 30°C do bodu varu. Nastavená teplota je automaticky udržována. Přídavný teploměr není potřebný.

Teprve když během ohřevu svítící kontrolka poprvé zhasne, je dosaženo zvolené teploty a nejdříve od tohoto okamžiku platí zavařovací čas uvedený v orientační tabulce. Při použití odšťavňovacího nástavce má termost **(4)** funkci odšťavňování „Entsaften“, která zajišťuje průběžný ohřev.

Při ukončení nebo přerušení provozu otočte voličem termostatu **(4)** zcela doleva, proti směru chodu hodinových ručiček a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Upozornění pro var:

Bod varu vody je závislý na tlaku vzduchu ev. na nadmořské výšce.

Jestliže je termostat **(4)** na spotřebiči nastaven příliš vysoko, hřeje spotřebič trvale, tzn. že dochází k silnému vzniku páry, ztrátě vody ve spotřebiči a spotřebě elektrického proudu.

Správné nastavení bodu varu dosáhnete následujícím postupem:

1. Termostat **(4)** otočte ve směru chodu hodinových ručiček doprava k označení varu „Kochen“.
2. Vyčkejte dokud se voda nezačne vařit.
3. Termostat **(4)** otáčejte pomalu doleva, až se termostat vypne. Vařící voda tolik nekypí a tvoří se méně páry. V této pozici se ohřev vypíná a zapíná automaticky.

Model zavařovacího hrnce s časovým spínačem:

Aby se dala nastavit délka zavařování na základě časové tabulky nebo kuchařky, je v přístroji zabudovaný synchronní časový spínač. Tento spínač ma 2 provozní režimy:

1. Režim trvalého chodu (točte spínačem doleva proti směru chodu hodinových ručiček).
2. Automatický režim, plynule nastavitelná doba od 20-120 min. (točte spínačem doprava ve směru chodu hodinových ručiček).

V automatickém režimu se vypne časový spínač po uplynutí nastavené doby sám. Tuto spínací polohu potřebujete při odšťavňování nebo k udržení horkých pokrmů nebo nápojů déle než 2 hodiny *

* kromě spotřebičů z umělé hmoty

Při plnoautomatickém zavařování nastavte termostat **(4)** ana odpovídající teplotu podle tabulky.

Otočným voličem spínacích hodin **(6)** nastavte požadovanou dobu zavařování. Jakmile začne automatický proces zavařování, kontrolky **(5)** se rozsvítí.

Teprve když je dosažena nastavená teplota, sepne se automaticky také časovač a nastavený čas se tak začne odečítat. Po uplynutí zavařovací doby zhasnou také kontrolky **(5)**.

Odšťavňování:

Zavařovací automat BIELMEIER můžete využít při použití odšťavňovacího nástavce BHG 630.0 (není součástí dodávky!!) také k odšťavňování. (Důležité: průměr 35 cm):

- Do nádoby nalijte **nejméně 6 litrů vody**.
- Termostat **(4)** otočte doprava až na pozici odšťavňování „Entsaften“, nasaďte odšťavňovací nástavec (viz. obr. 3) a zvolte časovým spínačem **(6)** otočením doleva stálý chod „Dauerbetrieb“.

Důležité: před každým dalším odšťavňováním doplňte vodu.

Údržba:

Spotřebič neponořujte nikdy do vody. Při odpojeném síťovém kabelu z elektrické sítě utřete zvenku vlhkým hadrem a zevnitř vypláchněte. Vzniklé usazeniny vodního kamene čas od času odstraňte roztokem kyseliny citrónové, octa nebo odvápňovačem, který je v obchodech běžně dostupný. Následně vždy nechte převařit čistou vodou..

U verze zavařovacího automatu s výpustným kohoutem (7) můžete vypouštět řídké tekutiny event. kohoutem **(7)**. Při přípravě hustých jídel***** doporučujeme utěsnit zevnitř odtok do kohoutu např.zátkou, abyste zabránili ucpání výpustného kohoutu. Čas od času musíte kohout pročistit horkou vodou s přidáním mycího prostředku.

KRÁTKÝ NÁVOD K POUŽITÍ:

Zavařování:

- Naplňte nádobu vodou **(2)**.
- Nasaďte poklici **(1)**.
- Zapojte síťový kabel do zásuvky.
- Zvolte teplotu **(4)**.
- Časovým spínačem nastavte požadovanou teplotu **(6)**.
- Svítí-li kontrolka **(5)**. První zhasnutí kontrolky **(5)** znamená: zvolená teplota byla dosažena, nyní začíná zavařování. Teplota bude automaticky udržována.
- Po ukončení provozu otočte termostatem **(4)** úplně doleva a vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.

Odšťavňování:

- Do nádoby nalijte **nejméně 6 litrů vody**.
- Adaptační kroužek a odšťavňovací nástavec nasaďte podle obrázku č. 3.
- Vybrané suroviny k odšťavňování vložte do koše na ovoce.
- Nasaďte poklici **(1)**.
- Zapojte síťový kabel do zásuvky.
- Termostat nastavte na odšťavňování „Entsaften“ **(4)**.
- Časovým spínačem **(6)** zvolte otočením doleva stálý chod „Dauerbetrieb“, svítí-li kontrolka **(5)**, spotřebič se ohřívá.
- Před každým dalším odšťavňováním doplňte vodu.
- Při ukončení provozu otočte termostatem **(4)** do pozice „0“ a odpojte přívodní kabel ze zásuvky.

Cenné znalosti:

Především platí: oproti časům, kdy zavařovaly naše babičky se nic nezměnilo! Zavařování znamená sterilizování zavařované suroviny bez přidávání chemických konzervačních látek.

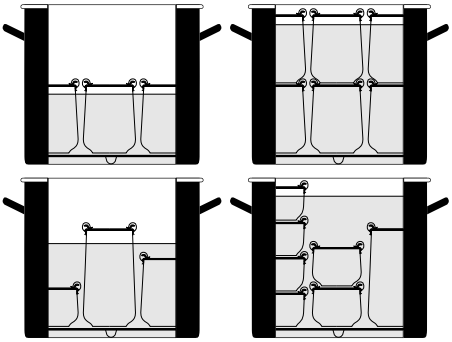
Vyvíjená stálá teplota zabíjí zárodky v zavařované surovině; zároveň se vzniklým podtlakem je zavařovací sklenice sterilně a vzduchotěsně uzavřena.

Jen zavařovací hrnec už není ten samý, jako za dob našich babiček! Zavařovací automaty BIELMEIER přinášejí mnohostranné ulehčení práce, které by tehdy uvítala každá babička!

K vlastnímu zavařování:

Příprava a čistota jsou z důvodu trvanlivosti nejdůležitější. Ovoce a zelenina mají být dobré kvality, čerstvé a zralé.

- Ovoce a zeleninu nerozkrájené dobře umyjte a nechat okapat.
- Zelené fazole a hrách jsou trvanlivější, když je předem mírně podusíte (blanšírujete).
- Sklenice, plechovky a lahve umyjte pečlivě pod horkou vodou, vypláchněte a nechte uschnout na čisté utěrce.
- Zkontrolujte, zda v nádobě nejsou připálené zbytky, nebo zda není nádoba poškozená.
- Umyjte také uzávěry pečlivě pod horkou vodou a nechte až do použití v čisté vodě.
- Nepoužívejte žádné gumy které jsou poškozené, vytahané a nebo mají póry.
- Sklenice event. lahve naplňujte jen 2 cm pod okraj, u kašovité hmoty (jablečná dřeň) jen 4 cm pod okraj. Při nákupu sklenic si všímejte případných upozornění.
- Uzeniny všech druhů plňte jen do ¾ sklenice.
- Sklenice se šroubovými nebo pružinovými uzávěry, případně se svorkami, řádně uzavřete.
- Lahve uzavřete okamžitě po ukončení sterilizace.
- Sklenice stavte vždy na rošt. Můžete použít sklenice různé výšky.
- Sklenice mají stát do ⅔ až ¾ ve vodě; nejvyšší sklenice má být ponořena do ¾ (2 řady).



(obr. 1)

- Teplota sklenic by měla být stejná jako teplota vody, ušetříte tak čas i energii.
- Nasaďte poklici na spotřebič.
- Teplotu a čas pro zavařování vyhledejte v receptech, případně knihách o zavařování.
- Doba zahřívání se nepočítá do času zavařování.
- Doba zavařování začíná, když je dosažená zvolená teplota.
- Po uplynutí doby zavařování sklenice vyjměte, svorky ponechte do úplného vychladnutí sklenic, plechovky ponořte okamžitě do studené vody.
- Zavařené suroviny je nejlépe uchovávat v suchu, v chladu a ve tmě.
- Je účelné sklenice popisovat (datum, obsah).
- Vyberte si v kuchařce nebo v knize o zavařování, jak a jakým způsobem ovoce, zeleninu, maso apod. zavaříte.

Orientační zavařovací tabulka:

ovoce	teplota	čas.
rybíz	85°C	20 Min.
jabl.pyré	90° C	30 Min.
hrušky	90° C	30 Min.
jahody	75° C	25 Min.
borůvky	85° C	25 Min.
maliny	80° C	30 Min.
třešně	80° C	30 Min.
mirabelky	90° C	30 Min.
broskve	90° C	30 Min.
meruňky	90° C	30 Min.
rebarbora	vařit	30 Min.
angrešty	80° C	30 Min.
švestky	90° C	30 Min.
zelenina	**teplota**	**čas**
květák	vařit	90 Min.
faz. lusky	vařit	120 Min.
tlusté fazole	vařit	90 Min.
hrách	vařit	120 Min.
kys. okurky	90° C	30 Min.
karotka	vařit	90 Min.
mrkev	vařit	90 Min.
kedlubny	vařit	90 Min.
dýně	90° C	30 Min.
růžič.kapusta	vařit	120 Min.
chřest	vařit	120 Min.
kapusta	vařit	120 Min.
rajčata	90° C	30 Min.
maso	**teplota**	**čas**
pečeně-plátek, předpečený	vařit	75 Min.
guláš	vařit	75 Min.
divočina, drůbež, zapečené	vařit	75 Min.
řízek, kotlety, zapečené	vařit	75 Min.
uzeninová směs	vařit	120 Min.

Dbejte návodu k použití:

Tyto tabulky jsou orientační. Časy platí od dosažení zvolené teploty. Recepty našich babiček platí i v době zavařovacích automatů.

Nastavení teploty:

Termostat **(4)** otočte doprava až na doraz, pak zpět až na požadovanou teplotu.

Pokyny k ochraně životního prostředí:

Nevyhazujte prázdné obaly ani vysloužilé spotřebiče mezi komunální odpad, nýbrž se řiďte radami nebo směrnicemi obecní správy Vašeho bydliště.

- Obalový materiál vytřiďte do určených sběrných nádrží s možností dalšího zpracování.
- Starý, vysloužilý spotřebič odložte na příslušné sběrné místo.

V případě uplatnění opravy v záruční době se obraťte na Vašeho prodejce nebo přímo na servisní centrum společnosti BIELMEIER.

Zvláštní příslušenství k odšťavňování

S odšťavňovacím nástavcem BIELMEIER BHG 630.0 (průměr 35 cm) můžete Váš zavařovací automat rozšířit o funkci odšťavňování.

(obr. 2)

BIELMEIER ODŠŤAVŇOVACÍ NÁSTAVEC BHG 630.0 (není součástí dodávky!!!)

Důležitá upozornění:

- Odšťavňovací nástavec BIELMEIER není samostatné zařízení a je funkční pouze v připojení na zavařovací automat, popř. zavařovací plnoautomat.
- Dbejte příslušných upozornění v návodu k použití Vašich BIELMEIER zavařovacích automatů, popř. zavařovacích plnoautomatů.
- Pro použití odšťavňovacího nástavce jsou vhodné všechny BIELMEIER zavařovací automaty, které jsou vybaveny funkcí odšťavňování „Entsaften“.
- Dávejte během celého procesu odšťavňování pozor, aby bylo během odšťavňování v zavařovacím automatu neustále dostatek vody.

Příprava ovoce:

Čím je ovoce zralejší, tím jsou ovocné šťávy vydatnější. Ovoce řádně omyjte. Přidejte požadované množství cukru k vybrané surovině do koše na ovoce **(6)** ještě před odšťavňováním.

Ovocné šťávy, které mají být dále zpracovány jako želé, odšťavňujte bez přidání cukru. Pro tento účel se hodí jen nezralé ovoce, protože obsahuje více pektinu (želatinátoru). Ovocné šťávy, které se při podávání ředí, musí obsahovat vyšší obsah cukru.

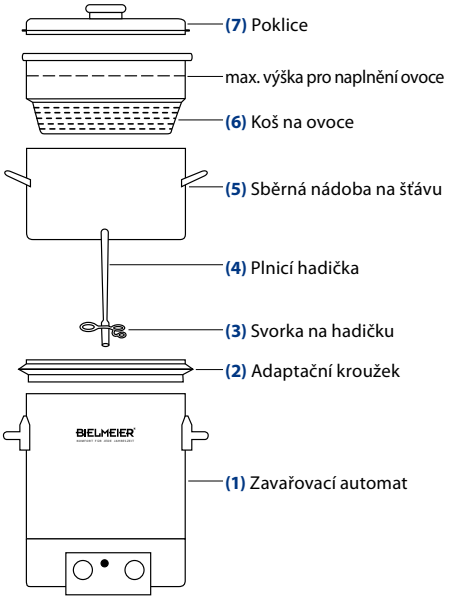
Řídit se můžete následujícím pravidlem:

- **na 1 kg sladkého ovoce 100-150 g cukru**
- **na 1 kg kyselého ovoce 200-250 g cukru**

Příprava sklenic na zavařování:

Sklenice řádně umyjte a vypláchněte horkou vodou. Před naplněním můžete sklenice nahřát v horké vodě nebo pečící troubě na 75°C.

Potřebný korek nebo gumové čepičky vyvařte a ponechte je až do uzavření lahví v čisté vodě.



(obr. 3)

Uvedení do provozu:

1. Naplňte BIELMEIER zavařovací automat **(1)** pro jednorázové odšťavňování min. 6 litry vody.
2. Na BIELMEIER zavařovací automat nasaďte adaptační kroužek **(2)** tak, aby byla drážka na plnicí hadičku **(4)** vepředu na horní straně.
3. Sběrnou nádobu na šťávu **(5)** s plnicí hadičkou **(4)** nasaďte na adaptační koužek **(2)**.
4. Nasaďte koš na ovoce **(6)** na sběrnou nádobu **(5)** naplňte ho ovocem nebo zeleninou k odšťavňování, nezávazně na hmotnost suroviny jen maximálně do ¾ jeho výšky a zavřete poklicí **(7)**. Dno stejně jako stěny koše na ovoce **(6)** jsou vybaveny otvory, aby mohla pára volně pronikat ven.

   Šťáva z ovoce a zeleniny nebo bylinek se začne uvolňovat, pronikat otvory v koši **(6)** do sběrné nádoby **(5)** ua prostřednictvím plnicí hadičky **(4)** a svorky **(3)** můžete začít pohodlně plnit do lahví nebo sklenic.

Na základě sestavení jednotlivých komponentů (bod 1.-4.) můžete BIELMEIER zavařovací automat **(1)** spustit; zvolte na termostatu pozici odšťavňování „Entsaften“ a na časovém spínači trvalý chod „Dauerbetrieb“ a proces odšťavňování může začít.

Průběh odšťavňování:

Nejdřív se musí celý systém zahřát.

6 litrů studené vody se ohřejí za cca. 25 min.

Poznámka: zahřívací doba je při druhém odšťavňování nebo pokud je automat naplněn horkou vodou přiměřeně kratší.

Stáčení šťávy:

Šťáva musí být okamžitě naplněná do připravených sklenic nebo lahví, které jsou sterilně nezávadné pouze při teplotě 75°C. Plnící hadičku **(4)** zaveďte do hrdla lahve a otevřete svorku na hadičce **(3)**, aby mohla šťáva vytékat. Svorku **(3)** nechte otevřenou tak dlouho, dokud není lahev plná po okraj, přičemž utvořenou

pěnu nechte přetéct. Okamžitě po naplnění lahev uzavřete, postavte ji na rovné místo a nechte vychladnout.

Průměrný čas odpařování v minutách:

Odšťavňovaná surovina	Odšťavňovaná surovina
Jablka zralá/nezralá	90
Hrušky	90
Ostružiny	45
Jahody	45
Borůvky	60
Maliny	45
Bezinky	45
Červený rybíz	60
Černý rybíz	60
Broskve	75
Blumy	75
Brusinky	75
Kdoule zralé/nezralé	90
Rebarbora	90
Třešně	60
Višně	60
Angrešt zralý/nezralý	60
Hroznové víno	60
Švestky	75

Upozornění:

Použitý materiál na koš na ovoce **(6)** má optimální a vhodné složení z umělé hmoty. Jedná se o fyziologicky nezávadný materiál, uznaný německým zdravotním úřadem (BGA). Použité pigmentové barvy v umělé hmotě jsou bez přídavku olova a kadmia. Toto platí také pro adaptační kroužek **(2)** a poklici **(7)**.

Koš na ovoce **(6)** je označen recyklační známkou pro bezproblémovou likvidaci.

Díky barvivům a ovocným kyselinám odšťavňované suroviny se může povrch koše na ovoce lehce obarvit, tento jev není způsoben nízkou kvalitou materiálu.

Povrch koše na ovoce je hladký, a proto se snadno čistí a udržuje.

Vyhýbejte se jakýkoliv drátěnkám, jinak povrch zdrsní a bude tak náchylnější k zabarvení.

Upozornění k ochraně životního prostředí:

Obalový materiál a vysloužilé spotřebiče nevyhazujte do komunálního odpadu, ale na příslušná sběrná místa tomu určená.

Příslušnou sběrnu zjistíte u obecní správy Vašeho bydliště.

V případě potřeby záruční opravy se obraťte na Vašeho prodejce nebo na servisní středisko společnosti BIELMEIER.

ZÁRUČNÍ LIST

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území České republiky tyto podmínky:

1. Trvání záruky: 2 roky

2. Poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě.

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení.

c) záruku mohou uplatnit pouze první majitelé spotřebiče.

d) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlouží.

e) poplatky za dopravu hradí kupující.

f) v případě, že se závada nebo škoda nedá odstranit, nebo se překročí doba servisního zásahu (30 dnů), bude spotřebič vyměněn za nový, nebo vráceny peníze v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen.

3. Záruka se nevztahuje na případy:

- poškrábání nebo fleky na spotřebiči a na světelné kontrolky nebo žárovky a na motorové kartáče.
- na lehce rozbitné díly z bakelitu, skla, plastů apod., pokud se nejedná o chybu materiálu.
- poškození jako následek chybné instalace nebo upevnění.
- kdy je spotřebič zapojen do sítě s vyšším napětím než je na spotřebiči uvedeno.
- chybného nebo neodpovídajícího použití.
- nedbalosti při používání.
- upadnutí spotřebiče nebo jeho jednotlivých částí.
- nevhodného transportu nebo nedostatečného zabalení.

4. Záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti.
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem.

Na tento spotřebič poskytujeme 2 roky záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení záručního listu a dokladu o zaplacení. Jiné nároky neuznáváme.

Model:	Důležité ! Prosím, napište si FD kód, který je umístěný na štítku:

razítko a podpis prodávajícího ***datum prodeje***